AM 2

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **---**
- IBU **35**
- SRM **8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	4.8 kg *(84.8%)*	80.5 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg *(10.6%)*	79 %	16
Ziarno	Carabelge	0.2 kg *(3.5%)*	80 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.063 kg *(1.1%)*	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	10 %
Na zimno	Citra	15 g	5 dni	12 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---